



Schwedische Apfel - Torte

★★★★★

Kuchen & Torten

Vorbereitungszeit: 25 Min. **Kochzeit:** 20 Min. **Gesamtzeit:** 45 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

5 EL Öl
5 EL Zucker
3 Ei(er)
6 EL Mehl
½ EL Backpulver
1 Ei(er)
1 Zitrone(n), den Saft
1 Tasse Zucker
5 Äpfel
1 Pck. Puddingpulver, Vanille
1 Becher süße Sahne
250 ml Wasser
Schokostreusel, nach Bedarf

ZUBEREITUNG

Zutaten für den Boden zu einem glatten Teig verarbeiten und in eine Springform geben. Ca. 20 Minuten bei 180°C abbacken und auskühlen lassen.

Für den Belag 1/4 L Wasser, Zitronensaft, das Ei und den Zucker aufkochen. Äpfel raspeln und zugeben und kurz aufkochen lassen. 1 Pck. Vanillepuddingpulver hineinrühren. Die Masse abkühlen lassen und auf den Boden geben. 1 Becher Sahne steif schlagen und auf das Ganze streichen. Zum Schluss noch Schokostreusel oder geraspelte Schokolade drauf verteilen.